

## FINGER FOODS & VOORGERECHTEN

### FINGER FOODS

|   |                                       |     |
|---|---------------------------------------|-----|
| 1 | Biologische buffalo mozzarella        | 8 € |
| 2 | Gegrilde kippenvleugels, barbecuesaus | 8 € |
| 3 | Boerenham                             | 6 € |
| 4 | Seizoensgebonden gepekeld vleeswaren  | 6 € |
| 5 | Biologische kaasblokjes               | 7 € |
| 6 | Hoorn van verse frietjes              | 6 € |

### KINDERMENU : 10,50 €

|   |  |    |
|---|--|----|
| 7 | Cheeseburger, frietjes   | OF |
| 8 | Linguine met room, ham en kaas   | OF |
| 9 | Scharrelkippenborst, verse groenten, frietjes<br>+ 1 Mövenpick ijsbolletje |    |

### SOEPEN & VOORGERECHTEN

|    |   |         |
|----|---|---------|
| 10 | Verse groentesoep   | 6 €     |
| 11 | Uiensoep (in het seizoen)                                       | 8 €     |
| 12 | Croque-monsieur (supplement scharrelei +1€)                     | 11 €    |
| 13 | Natuur omelet natuur (scharreleieren + 1€)                      | 9,50 €  |
| 14 | Supplementen : gekookt ham of kaas of<br>champignons of tomaat, | 2 €     |
| 15 | Biologische geitenkaas salade met tijm & honing                 | 16 €    |
| 16 | Huisgemaakte garnaalkroketten                                   | 18 €    |
| 17 | Mosselen op escargot wijze (in het seizoen)                     | 16 €    |
| 18 | Scampi diabolique (gegratineerd, pikant)                        | 17,50 € |
| 19 | Gesauteerde scampi's met knoflook                               | 16,50 € |

## HOOFDGERECHTEN

### BELGISCHE SPECIALITEITEN

|    |   |         |
|----|---|---------|
| 20 | Huisgemaakte gehaktballen (varkenvlees/kalfsvlees) met witloof, bruine Lefte saus & speculaas, frietjes | 18,50 € |
| 21 | Huisgemaakt vlaams stoofvlees met bruine Lefte, frietjes  | 19,90 € |
| 22 | Eendenborst met Kriek Belle-Vue, verse groenten, kroketten  | 29 €    |
| 23 | Huisgemaakt gehaktbrood, verse groenten, archiducsaus, frietjes   | 19 €    |
| 24 | Huisgemaakte stoemp van de dag, boerenworst en spek (in het seizoen)                                    | 18,50 € |
| 25 | Huisgemaakt vol-au-vent met scharrelkip, frietjes   | 21 €    |

### VLEES

|    |  |         |
|----|--|---------|
| 26 | Huisgemaakte americain préparé op de minuut (steak tartaar), salade, frietjes  | 21 €    |
| 27 | Entrecote, bearnaisesaus, salade & frietjes                                    | 29,90 € |
| 28 | Rundvleesburger, bacon, cheddar, salade, tomaat, gepeperde mayonaise, frietjes | 18 €    |
| 29 | Jockey Club (gehakte steak, ei), salade & frietjes                             | 21 €    |
| 30 | Kalfsniertjes op zijn Luiks of met Meaux mosterd, kroketten                    | 24 €    |
| 31 | Steak natuur (250gr), salade, frietjes   | 22 €    |
| 32 | Jambonneau met Dijonmosterd, verse groenten, frietjes                          | 25 €    |
| 33 | Zuurkool (choucroute) met hammetje, puree (in het seizoen)                     | 25 €    |
| 34 | Elzasser zuurkool, puree (in het seizoen)                                      | 25 €    |

### PASTA'S

|    |   |      |
|----|---|------|
| 35 | Artisanale bolognaise lasagne met champignons en ham  | 18 € |
| 36 | Huisgemaakte lasagne van gegrilde courgettes en aubergines, bio geitenkaas & pijnboompitten | 19 € |
| 37 | Linguine met pesto & rucola   | 18 € |
| 38 | Linguine met scampi's, rode pepersaus, gele kerrie en dragon                                | 21 € |

### GEZOUTEN AARDAPPELWAFELS

|    |   |         |
|----|---|---------|
| 39 | Boerenham, biologische buffalo mozzarella, sla, gedroogd fruit, basilicum vinaigrette | 19,90 € |
| 40 | Scharrelkip, verse groenten, gedroogd fruit, basilicum vinaigrette                    | 19,90 € |
| 41 | Gegrilde zalm, verse groenten, bio ricotta, gedroogd fruit, basilicum vinaigrette     | 19,90 € |

### VIS

|    |   |      |
|----|---|------|
| 42 | Filets van forel meunière, verse groenten, frietjes       | 21 € |
| 43 | Gegrilde zalm met béarnaisesaus, verse groenten, frietjes | 25 € |

### MOSSELEN

|    |  |      |
|----|--|------|
| 44 | Mosselen natuur, frietjes  | 26 € |
| 45 | Mosselen met witte wijn, frietjes                                  | 27 € |
| 46 | Mosselen met Roquefortsaus, frietjes                               | 27 € |
| 47 | Mosselen "Poulette" (room, speck, paddestoelen & preien), frietjes | 27 € |
| 48 | Mosselen met romige groenenpeper, frietjes                         | 27 € |
| 49 | Mosselen met look, frietjes  | 27 € |
| 50 | Mosselen met wit Hoegaarden bier, frietjes                         | 27 € |
| 51 | Mosselen natuur (kleine portie), frietjes                          | 18 € |

### *SAUSEN*

|    |                    |        |
|----|--------------------|--------|
| 52 | Béarnaise          | 3,50 € |
| 53 | Groene peper crème | 3,50 € |
| 54 | Archiduc           | 4 €    |
| 55 | Roquefort          | 4 €    |

*Het Grand Café gebruikt lokale en seizoensgebonden producten, geselecteerd met bijzondere aandacht.*

*We werken met gepassioneerde partners, ambachtslieden en lokale Belgische producenten.*

*Al ons vlees is afkomstig van "Viandes-Ardenne", een boerderij die aan duurzame landbouw doet.*

*Aarzel niet om uw ober om verdere uitleg te vragen.*

*Allergeneninformatie beschikbaar op verzoek.*

*De samenstelling van de producten kan veranderen. Als je allergisch bent, vertel het ons !*

